

شناسه سند : HSE-WR-۰۲۷

شماره بازنگری : ۰۰۰

دستورالعمل ایمنی و بهداشت

دستورالعمل نظافت و بهداشت محیط کارگاه

شناسه سند : HSE-WR-۰۲۷

کپی، تکثیر و یا تغییر این سند به هر طریق توسط هر فرد درون یا خارج شرکت مجاز نیست.

در موقع استناد به این سند توجه گردد که آخرین بازنگری دارای ارزش بوده و نسخ قدیمی فاقد اعتبار است.

(اسناد معتبر، دارای مهرسبز "معتبر است" و اسناد منسوخ، به مهر قرمز "منسوخ است" مهور می‌گردد.)

آخرین ویرایش:	تهیه کننده	تأیید کننده	تصویب کننده
نام و نام خانوادگی	سید محمد حسین سیاحی	سید محمد حسین سیاحی	محمد حسین فیروزی
سمت	معاونت مالی	معاونت مالی	مدیر عامل
تاریخ	۱۴۰۵/۰۱/۰۱	۱۴۰۵/۰۱/۰۱	۱۴۰۵/۰۱/۰۱
امضاء			

سایر ویرایشها

جدول تغییرات ویرایش	تاریخ	شرح تغییر	شماره صفحات تغییر یافته	منشاء تغییرات	امضاء		
					تهیه کننده	تایید کننده	تصویب کننده

شناسه سند : HSE-WR-۰۲۷

شماره بازنگری : ۰۰۰

دستورالعمل ایمنی و بهداشت

۱. هدف

هدف از این دستورالعمل، تعیین الزامات و مسئولیت‌ها برای حفظ و ارتقاء سطح بهداشت، نظافت و نظم در کلیه اماکن پروژه است. اجرای این دستورالعمل به پیشگیری از شیوع بیماری‌ها، کاهش خطراتی مانند لغزش و سقوط، جلوگیری از آتش‌سوزی و ایجاد یک محیط کاری سالم و ایمن کمک می‌کند.

۲. دامنه اجرا

این دستورالعمل کلیه محیط‌های کاری و زیستی پروژه، شامل دفاتر اداری، کارگاه‌های عملیاتی، سرویس‌های بهداشتی، نمازخانه، غذاخوری، آشپزخانه، انبار مواد غذایی و خوابگاه‌های کارگری را پوشش می‌دهد.

۳. تعاریف

- نظم و ترتیب:** مجموعه اقداماتی که برای پاکیزه‌سازی، مرتب‌سازی و حذف اقسام زائد از محیط کار انجام می‌شود.
- پسماند:** مواد زائد جامد و مایعی که در فرآیند کار یا زندگی روزمره تولید می‌شود.
- تفکیک پسماند:** جداسازی پسماندها بر اساس نوع (تر، خشک، قابل بازیافت، خطرناک) جهت مدیریت بهینه.
- بهداشت محیط:** کنترل عواملی از محیط که بر سلامت انسان تأثیر می‌گذارند.

۴. مسئولیت‌ها

- واحد HSE:** نظارت بر حسن اجرای دستورالعمل، برگزاری دوره‌های آموزشی و انجام بازرسی‌های دوره‌ای.
- واحد پشتیبانی/خدمات:** مسئولیت اجرای برنامه‌های نظافت روزانه و دوره‌ای از طریق نیروهای خدماتی.
- سرپرستان کارگاه/دفاتر:** مسئولیت نظارت بر نظم و ترتیب در حوزه کاری تحت سرپرستی خود.
- کلیه پرسنل:** مسئولیت حفظ نظافت شخصی، مرتب نگه داشتن میز کار و محیط اطراف خود و دفع صحیح زباله.

۵. الزامات و نکات فنی

- سرویس‌های بهداشتی و حمام‌ها:**
 - باید حداقل دو بار در روز نظافت و گندزدایی شوند.
 - همواره باید مجهز به صابون مایع، دستمال کاغذی (یا خشک‌کن برقی) و سطل زباله درب‌دار باشند.
 - تهویه مناسب باید به طور دائم فعال باشد.
- دفاتر اداری:**
 - سطل‌های زباله باید روزانه تخلیه شوند.
 - نظافت کف، میزها و تجهیزات باید به صورت منظم انجام شود.
 - اسناد و مدارک باید در قفسه‌های مشخص بایگانی شده و از انباشتگی روی میزها خودداری شود.
- خوابگاه‌ها:**
 - نظافت اتاق‌ها و فضاهای عمومی (راهرو، سرویس‌ها) باید روزانه انجام شود.
 - سم‌پاشی دوره‌ای جهت کنترل حشرات و جوندگان الزامی است.
 - ملحفه‌ها و پتوها باید به صورت هفتگی شسته شوند.
- مدیریت پسماند:**
 - سطل‌های تفکیک زباله (تر، خشک، کاغذ، پلاستیک) باید در نقاط مختلف تعبیه شوند.

شناسه سند : HSE-WR-۰۲۷

شماره بازنگری : ۰۰۰

دستورالعمل ایمنی و بهداشت

- زباله‌ها باید روزانه از محل کار جمع‌آوری و به ایستگاه موقت زباله منتقل شوند.
- ایستگاه اصلی زباله باید دور از اماکن عمومی و انبارهای مواد غذایی باشد.
- **انبار مواد غذایی و آشپزخانه:**
 - دمای یخچال‌ها و سردخانه‌ها باید روزانه کنترل و ثبت شود.
 - مواد غذایی خام و پخته باید به صورت جداگانه نگهداری شوند.
 - سطوح کار، کف آشپزخانه و ظروف باید پس از هر وعده غذایی شسته و ضد عفونی شوند.
 - ورود افراد متفرقه به آشپزخانه و انبار مواد غذایی ممنوع است.

۶. کنترل و پایش

- **چک لیست بازرسی روزانه:** مسئول خدمات باید روزانه وضعیت نظافت سرویس‌ها، دفاتر و غذاخوری را بر اساس چک لیست کنترل کند.
- **بازرسی هفتگی HSE:** واحد HSE به صورت هفتگی از کلیه اماکن بازدید و گزارش عدم انطباق‌ها را ثبت می‌نماید.
- **نمونه برداری:** نمونه برداری دوره‌ای از آب و مواد غذایی جهت ارسال به آزمایشگاه معتبر.

۷. زمان اجرا

این دستورالعمل از تاریخ ابلاغ در تمام طول مدت پروژه لازم‌الاجرا می‌باشد.

🕒 فرآیند اجرایی نظافت و بهداشت محیط

نام فرآیند: مدیریت بهداشت محیط

کد فرآیند: HSE-۰۲۷PR

مرحله	فعالیت	مسئول	مستند / فرم
۱	تدوین برنامه نظافت روزانه/هفتگی	واحد پشتیبانی/HSE	برنامه زمان بندی
۲	اجرای برنامه نظافت توسط نیروهای خدماتی	مسئول خدمات	-
۳	بازرسی روزانه و تکمیل چک لیست	سرپرست خدمات	چک لیست نظافت
۴	شناسایی عدم انطباق (در صورت وجود)	بازرس HSE / سرپرستان	فرم گزارش عدم انطباق
۵	صدور دستور اصلاح و پیگیری	واحد HSE	گزارش بازدید
۶	اقدام اصلاحی توسط واحد مربوطه	واحد پشتیبانی/خدمات	-
۷	تأیید رفع نقص و بستن گزارش	واحد HSE	بایگانی سوابق

شناسه سند: HSE-WR-۰۲۷

شماره بازنگری: ۰۰۰

دستورالعمل ایمنی و بهداشت

\ نمونه اطلاعیه عمومی

اطلاعیه بهداشتی: محیط کار ما، خانه دوم ماست

همکاران گرامی،

حفظ نظافت و پاکیزگی محیط کار، مسئولیت همگانی است. لطفاً با تفکیک زباله، مرتب نگاه داشتن میز کار خود و رعایت بهداشت عمومی، در ساختن محیطی سالم و ایمن مشارکت فرمایید.

واحد HSE پروژه

نمونه نامه رسمی

شماره: HSE/HYG/۳۰-۱۴۰۵

تاریخ: ۲۲/۰۲/۱۴۰۵

مدیریت محترم واحد پشتیبانی و خدمات

موضوع: برنامه زمان بندی نظافت و سم پاشی اماکن

با سلام،

احتراماً، به پیوست برنامه زمان بندی پیشنهادی جهت نظافت روزانه و هفتگی کلیه اماکن پروژه و همچنین برنامه سم پاشی دوره ای خوابگاه ها و آشپزخانه جهت استحضار و صدور دستور اقدام لازم ارسال می گردد. خواهشمند است هماهنگی های لازم جهت تخصیص نیرو و منابع را مبذول فرمایید.

با احترام

مدیر HSE پروژه

شناسه سند : HSE-WR-۰۲۷

شماره بازنگری : ۰۰۰

دستورالعمل ایمنی و بهداشت

نمونه نامه اخطار ⚠

شماره: HSE/HYG-W/۳۱-۱۴۰۵

تاریخ: ۲۲/۰۲/۱۴۰۵

پیمانکار محترم خدمات نظافتی [نام شرکت]

موضوع: اخطار کتبی در خصوص وضعیت نامطلوب بهداشتی

با سلام،

پیرو بازرسی‌های مکرر واحد HSE، متأسفانه وضعیت نظافت سرویس‌های بهداشتی و محوطه خوابگاهی [بلوک X] در سطح نامطلوبی قرار دارد که مغایر با الزامات قرارداد و دستورالعمل HSE-WR-۰۲۱ می‌باشد. این نامه به منزله اخطار کتبی تلقی شده و انتظار می‌رود ظرف ۲۴ ساعت آینده نسبت به رفع کامل نواقص اقدام گردد.

با احترام

مدیر HSE پروژه

نمونه نامه توقف کار / جریمه ⛔

شماره: HSE/HYG-S/۳۲-۱۴۰۵

تاریخ: ۲۲/۰۲/۱۴۰۵

مدیریت محترم پیمانکار غذاخوری [نام شرکت] / پیمانکار

موضوع: تعطیلی موقت آشپزخانه به دلیل تخلف بهداشتی حاد

با سلام،

با توجه به گزارش بازرسی بهداشتی مورخ [تاریخ] و مشاهده تخلفات بحرانی شامل [مثال: نگهداری مواد غذایی تاریخ مصرف گذشته]، که سلامت پرسنل را به طور جدی به خطر می‌اندازد، به موجب این نامه دستور تعطیلی و توقف کامل فعالیت آشپزخانه تا اطلاع ثانوی صادر می‌گردد. بازگشایی مجدد منوط به رفع کامل نواقص، بازرسی مجدد و تأیید واحد HSE خواهد بود. جرایم مربوط به این تخلف نیز مطابق با مفاد قرارداد اعمال خواهد شد.

با احترام

مدیر پروژه